

Le Menu Déjeuner de la semaine

Valable le midi en semaine

Fish cake aux épices douces / Aigrelette aux herbes / Céleri branche

~

Chou farci au cochon de la Ferme de Clavisy / Foie gras poêlé / Jus court

~

Dessert au choix à la carte

Entrée du jour + Plat du jour + Dessert 38€

Entrée du jour + Plat du jour *OU* Plat du jour + Dessert 30€

La Carte

Entrées

Maigre de ligne breton relevé au Tamarillo / Radis d'hiver du Moulin de Braux,

Vinaigrette à la courge et piment Habanero *

19€

Ragoût minute de céleri et pleurotes / Foie gras poêlé / Truffe noire du Périgord,

Échalote au vinaigre / Crèmeux de pomme de terre au beurre fumé

23€

Plats principaux

Merlu de ligne de nos côtes / Embeurré de choux verts au beurre d'agrumes,

Potimarron et endive de Mont St Jean grillés,

Beurre blanc au cédrat confit *

31€

Ris de veau de la Ferme de Clavisy doré au sautoir / Topinambour,

Sucs d'oignon au vinaigre de vin jaune / Salsifis d'Etienne,

Jus de veau truffé *

38€

Desserts

Fromages Affinés

12€

Gâteau moelleux à l'orange / Marmelade d'agrumes / Sorbet clémentine corse,

Blanc-manger au yuzu bourguignon / Velouté citron-vanille *

12€

Crèmeux noisette du Piémont / Financier noisettes,

Praliné noisettes / Sorbet citron / Tuile craquante

12€

Menu dégustation 4 séquences * 69€

Menu dégustation 6 séquences 89€